Rok I. W Tarnowie dnia 15-go listopada 1901 r. Nr. 21.



GŁOS ROLNICZY.

Pismo popularne, illustrowane, poświęcone wszelkim gałęziom gospodarstwa wiejskiego.

Wychodzi 15-go i ostatniego każdego miesiąca.

Przedpłata roczna, przesyłana wprost do Redakcyi, wynosi w Austryi 4 k. 50 hal. (półr. 2 k. 30 hal.), roczna w Niemczech 4 marki, w Rosyi i Król. Polsk. 2 rs. 50 kop.

Ogłoszenia jednorazowe obliczają się po 20 hal. od 1-go wiersza, pismem dro' przy powtórnem umieszczeniu opuszcza się 50% rabatu.

Redaktor odpowiedzialny i Wydawca:

T. CZAYKOWSKI,

profesor gospodarstwa przy c. k. Seminaryum naucz. w Tarnowie.

Adres Redakcyi i Administracyi: **Tarnów, ulica Różana, Nr. 11-ty.**

Kalendarz od 16-go do 30-go listopada. 16. S. Otmara Op., Edmunda, Walerego. **17. N. F. 25. po Św.** Grzegorza Cudotw., Salomei. 18. P. Ottona Op., 19. W. Elżbiety Kr., 20. . Feliksa de Wal., 21. C. Ofiarowanie N. M. P., 22 P. Cecylii P., 23. S. Klemensa P., **24. N. F. 26. po św.** Jana od Krzyża, Emilii, 25. P. Katarzyny P., 26. W. Konrada M., Piotra Al., 27. Ś. Waleryana i Wirgil., 28. C. Krescentego, 29. P. Saturnina M., 30. S. Andrzeja Ap.

Nowo zgłaszający się prenumeratorowie otrzymają na żądanie poprzednie numery „*Głosu rolniczego*". Żądanie upraszamy umieścić na przekazie pocztowym.

Pielęgnowanie sadów.

Dawniej Polska słynęła ze swych sadów, a dziś to rzadko kiedy spocznie oko podróżującego na starannie utrzymywanych drzewach; a przecież w dzisiejszych czasach, ciężkich dla właścicieli ziemskich sady nawet znacznie mogą się przyczynić do podniesienia renty z ziemi. Wywóz owoców z Belgii przedstawia wartość 10 milionów koron rocznie, a sady znanego mi majątku Lobositz w Czechach przynoszą właścicielowi rok rocznie około 40.00 koron dochodu.

Do najważniejszych robót w sadach w jesieni należą: czyszczenie drzew, okopywanie pojedynczych pni i nawożenie.

Oczyszczanie drzew: Wszystkie suche gałęzie trzeba odciąć: korę pnia żelaznym drapaczem z mchu i łuski, które służą jako ochrona przez zimę wielu szkodnikom, — obskrobać, a pień sam przynajmniej do wysokości korony zwykłą szczotką do wapna, namaścić mlekiem wapiennem. Mleko to niszczy bardzo skutecznie owady i ich jaja.

Obcięte gałęzie, zeskrobany mech i suche liście należy starannie zgartywać i spalić, a otrzymany popiół około drzew rozrzucić.

2. *Okopywanie pni naokoło* ma za cel niszczenie owadów, ich pędraków i jaj, znajdujących się przez zimę najczęściej w najbliższej okolicy drzew.

3. Do najważniejszych robót w sadach należy *nawożenie* tychże. Jeżeli w ogrodach i na łanach potrzebny jest nawóz, to znaczy zwrot pokarmów odjętych ziemi przez plony, to w podobnym celu trzeba zasilać i sady. O nawozach sztucznych, które w krajach zachodnich w sadach także, coraz to częstsze znajdują już zastosowanie, nie będę mówił, ograniczę się tylko na wzmiance o nawozie naturalnym, mianowicie o gnoju i gnojówce.

Dla drzew młodszych nadaje się najlepiej zwykły nawóz stajenny dobrze już przegniły. W tym celu trzeba zgarnąć naokoło pnia trochę ziemi na przestrzeni jak daleko mniej więcej sięgają korzenie, rozrzucić nawóz i przykryć go lekko ziemią.

Gnojówka natomiast na pół z wodą służy do zasilania starszych drzew Na odległość gałęzi kopie się naokoło drzewa rowek lub dziury, (w ostatnie dobrze jest włożyć rury drenowe) głębokie do 40 cm. w które wlewa się kilka razy gnojówkę, a po wsiąknięciu jej przykrywa się ziemią dziury i rowki. Większe drzewo potrzebuje do 5 konewek tego płynu.

O pielęgnowaniu sadów z wiosną, napiszę w swoim czasie.

Tłumacz, 28 października. *Józ. Jan Neumann*, agronom.

Nie marnujcie gnojówki!

Często się zdarza że gospodarze marnują gnojówkę, a zagraniczne śmiecie skupują za drogie pieniądze. I czy tak nie jest? Ileż to pieniędzy wydają gospodarze na saletry i mąki kościane bardzo wątpliwej wartości, podczas gdy gnojówka z obory, stajni lub gnojarni ścieka do rowów! Że tak jest, miałem sposobność przekonać się o tem przed dwoma tygodniami, gdym jechał do pewnego właściciela, celem założenia ogrodu owocowego.

Przejeżdżając przez pierwszą wioskę, widzę gospodarza jak wybiera buraki pastewne. Miały to być mammuty a były duże jak pięści. Kazałem stanąć, ażeby z gospodarzem pomówić. „Niech będzie pochwalony Jezus Chrystus“ — „Na wieki wieków“.

— No i cóż ojcze, buraki nie dopisały tego roku?

— Ha! nie dopisały.

— Otóż widzicie ojcze, gdybyście byli tę oto gnojówkę co wam ucieka tam z obory zmieszali z wodą i te buraki w lecie podlewali, byłyby porosły większe.

Ej proszę pana, powiada gospodarz ktoby ta się bawił takiemi rzeczami.

— A kupujecie kości?

— Juścić, zawsze się ta coś kupi.

No i to się nazywa gospodarstwo? gdzież tu chociażby ślad najelementarniejszej oszczędności?

I fakt który tu przytaczam nie jest odosobniony, przykładów takich mógłbym przytoczyć dużo. A przecież ta gnojówka, którą wielu gospodarzy tak sobie lekceważy, zawiera bardzo dużo azotu, który to pierwiastek potem za

drogie pieniądze kupują pod postacią saletry. Dodam jeszcze i to, że takie kałuże gnojówki blisko domów są bardzo często przyczyną rozmaitych chorób. I czy zebranie tej gnojówki przedstawia tak wielkie trudności? Wcale nie. Zwykła więcej lub mniej duża beczka jest najlepszem do tego naczyniem. Zakopuje się ją w miejscu najniższem, tak ażeby gnojówka sama do niej ściekała, a dobrze by było, gdyby ta beczka miała wieko, ażeby utrudnić dostęp powietrza. Zużytkować można gnojówkę w rozmaity sposób. Można n. p. rozcieńczyć ją 20-ma częściami wody i w lecie podlewać nią rośliny szczególnie kapusty, kalafiory, buraki lub drzewka owocowe. A kto się nie chce tem bawić jak n. p. wyżej wzmiankowany gospodarz, może tę gnojówkę rozwieść na próżne pole, a w zimie na łąkę; albo ostatecznie i to najlepiej można tą gnojówką często zlewać obornik (gnój) który tym sposobem ogromnie zyska na wartości.

Antoni Kurowski
naucz. kr. szk. ogrod.

Zapalenie żołądka i kiszek.

W ostatnim numerze Głosu rolniczego opisaliśmy objawy i przyczyny tej choroby, dziś zajmiemy się sposobem leczenia.

Przedewszystkiem trzeba choremu zwierzęciu upuścić krwi 2 do 3 litry, ustawić je w stajni ciepłej wolnej od przeciągów i nie żałować ściółki, by bydle miało wygodne i ciepłe legowisko. Zewnętrznie stosować nacieranie brzucha kamforowym spirytusem i froterowanie słomianymi wiechciami, do czego miękkie grochowiny najlepiej się nadają. Po takiem natarciu można będzie dać bydlęciu okład. W tym celu trzeba płachtą namoczoną we wodzie i dobrze wykręconą obwinąć tułów bydlęcia, okryć kocem i gurtami umocować. Wewnętrznie dawać na przeczyszczenie, a mianowicie sporządzić emulsyę (mieszaninę) z pół litry naparu rumiankowego i takiej samej ilości oleju lnianego i zadawać bydlęciu co godziny aż do skutku. Nie zapominać także o lewatywie: z oleju, mydła, soli i wody.

Jeśli zatrucie jest przyczyną choroby, w takim razie trzeba najpierw usunąć truciznę z żołądka przez pobudzenie do wymiotowania, a co możliwem będzie tylko u świń, u których budowa żołądka dozwala na takie wypróżnienie. Do wymiotowania pobudzi się świnie środkiem sporządzonym z 0·8 gr. emetyku i 1½ gr. mąki, zarobionych na ciasto, które trzeba zwierzęciu rozsmarować na języku.

Nie da się żołądek przez wymiotowanie wypróżnić, w takim razie trzeba zadawać inne środki, któreby działalność trucizny osłabiły. Do tego celu nadają się płyny klejkie lub tłuste jak n. p. białko z jaj, odwar z siemienia lnianego i wszelkiego rodzaju łagodne oleje. Jeśli rośliny jadowite są przyczyną zapalenia, dawać do picia po litrze rozcieńczonego octu albo odwaru z kory dębowej lub brzozowej.

Jako karmę dawać chorym zwierzętom tylko płyny n. p. odwar z jęczmienia lub owsa, pójło sporządzone z wody letniej makuchów lub otrąb. Rekonwalescentów trzeba długi czas trzymać na dyecie, by nie spowodować recydywy t. j: odnowienia się choroby. *N. Sikorski, c. k. lekarz weter.*

Zapłodnianie ikry, przy sztucznej hodowli pstrągów.

Skoro się zauważy, że ryby okazują popęd do tarcia, wybiera się samicę i samca i robi z niemi próbę przez leciuchne ugniatanie brzucha w okolicy otworu odchodowego. U samicy wydobywa się wówczas bardzo łatwo ikra koloru pomarańczowego, u samca zaś płyn gęstawy barwy mleczno-białej. Ikra lub mlecz niedojrzały da się wygnieść dopiero przy silniejszem naciskaniu. Po skonstatowaniu dojrzałości ikry i mleczu można się zabrać do uzyskania i zapłodnienia ikry. W tym celu trzeba się postarać o dwa naczynia, o dnie płaskiem. Do jednego z nich wlać tyle zimnej wody by woda przykryła dno naczynia na grubość palca, a drugie naczynie niech zostanie próżne.

Teraz chwyta się samicę lewą ręką tuż za głową, a trzymając nad *naczyniem próżnem*, wygniata się ikrę, a wygniatanie uskutecznia się palcami ręki prawej. Pociąganie palcami po brzuchu ma być łagodne i ma się odbywać w kierunku od głowy do ogona.

Natychmiast po uzyskaniu ikry trzeba wygnieść mlecz ze samca, a zbierać go do *naczynia z wodą*. Wygnieciony mlecz wymieszać z wodą, zlać do naczynia z ikrą, a potem wszystko razem wymieszać ręką lub ogonem rybim. Ikrę wymieszaną z mleczem pozostawia się w spokoju 10 do 15 minut, poczem można być pewnym, że została zapłodnioną. Po upływie tego czasu zlać całą zawartość naczynia na sito i przepłukiwać zimną wodą tak długo, dopóki ściekająca woda jest mętnawa. Przy tem pierwszem wygniataniu część ikry u samicy, a mleczu u samca pozostaje, dokształca się w ciągu dwóch lub trzech dni i może być uzyskaną przy powtórnem wygniataniu.

By zapłodnienie się udało, muszą być dochowane niektóre warunki, a mianowicie: do uzyskiwania przypłodku dobierać tylko ryby starsze około 1go kilograma wagi mające, powtóre z całą czynnością załatwić się o ile możności jak najszybciej, bo nasienne żyjątka samca w krótkim czasie utracają zdolność ruchu i zapłodniania, a wreszcie wygniatać ikrę i mlecz tylko w stanie dojrzałym, azatem wtedy, gdy przy leciuchnem już dotknięciu dają się z otworu odchodowego wycisnąć. *T. Czaykowski.*

Jak się uchronić przed katarem?

Wszelkie katary tak nosowe, gardlane jakoteż piersiowe pochodzą z zaziębienia i stają się łatwo chronicznymi, jeśli nie staramy się o ich wyleczenie lub narażamy się na powtórne zaziębienie, gdy nas katar już męczy. Choroba ta trapi ludzi tak starszych jak i młodszych, chociaż zdarza się często, że dziecko kilkuletnie cierpi na katar chroniczny, podczas gdy starzec czerstwy a jary kpi sobie z wszelkich katarów. Są to zwyczajnie ludzie, którzy od młodości przyzwyczajają skórę do nagłej zmiany ciepłoty, zmywając ją co dzień zimną wodą. Oprócz uodpornienia skóry na zmianę ciepłoty, zmywanie zimną wodą pobudza krew do raźniejszego obiegu, a to wpływa korzystnie na zdrowotny stan całego organizmu.

Do takiego zmywania nie potrzeba ani rzeki, ani wanny, wystarczy dzban wody i miednica. W wodzie maczać gąbkę i zmywać kolejno najprzód twarz, potem szyję, piersi, krzyż, a wreszcie całe ciało, nie wyłączając nóg. Po umyciu wycierać skórę ręcznikiem, a potem wyfroterować flanelą lub kawałkiem sukna. Dla dzieci i ludzi skłonnych do zaziębienia wskazanem będzie zwolna przyzwyczajać organizm do takiej kuracyi, a to przez używanie z początku wody w izbie przez noc wystałej, ocieplonej do 15° C.

Z. Czerny.

Hodowla gęsi w Niemczech.

Prawie od połowy minionego stulecia datuje się racyonalna hodowla gęsi w Niemczech, a rozpowszechniła się ona najbardziej w tych prowincyach, gdzie obfitość wód i pastwisk sprzyjała jej rozwojowi jak n. p. na Pomorzu, Meklemburgu, Prusiech wschodnich i zachodnich.

W hodowli gęsi postępują tamtejsi hodowcy według metody wszędzie jednakiej, która oparta na długoletniem doświadczeniu przeszła u nich w zwyczaj, którego uparcie się trzymają.

Każdy z hodowców trzyma jedną gromadkę lub więcej, a każda gromadka składa się z jednego dwuletniego gęsiora i pięciu lub sześciu dwuletnich gąsek. Gęsi rozpoczynają się nieść z końcem stycznia i składają jaja co dwa dni, aż do połowy marca; razem więc wynosi produkcya w jajach od 30 do 40 sztuk od jednej gęsi.

Do wysiadania podkładają pod gęś jaj dwanaście, a resztę podkładają indyczkom, albo wygrzewają w sztucznych wylęgarniach. Przez dni 10 do 14 po wykłuciu się z jaj trzymają pisklęta w stajenkach ciepłych i czystych, a czynią to z obawy, by gęsięta nie zaziębiły się i nie zmarniały. Jako karmę podają wówczas: chleb moczony w mleku, twaróg, gotowaną kaszę jęczmienną lub owsianą, gniecione kartofle, a z zieleniny: siekaną sałatę, lub parzoną młodą pokrzywę.

Z początkiem maja, gdy się już woda nieco ogrzała, a zieleń okryła pastwiska, wypuszczają gęsięta na paszę, przyczem opiekę nad potomstwem obejmuje gęsior do współki z matką. W następnym okresie dwumiesięcznym gęsi rosną najszybciej i porastają pierzem, muszą być przeto silniej odżywiane, gdyż inaczej otrzymałoby się zamizerowane cherlaki, z których nawet przy silnem późniejszem żywieniu nie byłoby wielkiej pociechy, Z tego powodu co wieczora, gdy gęsi wrócą z pastwiska, otrzymują karmę posilniejszą, składającą się z moczonego jęczmienia owsa lub innego ziarna.

Tak chowane młode gęsi już po skończonym trzecim miesiącu życia mogą być odstawione do tuczenia, a żywione forsowniej przez 3 lub 4 tygodnie idą pod nóż, dając bardzo smaczne mięso cenione wielce przez konsumentów miast większych.

Wzrost hodowli gęsi w Niemczech datuje się od wojny francusko pruskiej t. j. od r. 1870/71, kiedy to nietylko domowa produkcya, ale także zagranica nie mogła nasycić zgłodniałych niemieckich żołądków. Po skończonej wojnie, wzrost przemysłu niemieckiego spowodował napływ ludności wiejskiej do miast, skutkiem czego zapotrzebowanie taniego mięsa wzrosło

i tem się to tłumaczy, dlaczego zakłady tuczenia drobiu jakie powstały podczas wojny mogły się nie tylko nadal utrzymywać, ale także ilość ich wzrasta z każdym rokiem. Wzrost hodowli i powstanie licznych przedsiębiorstw, do tuczenia drobiu, a szczególniej gęsi nie pozostał bez wpływu na ekonomiczne położenie wielu okolic, gdzie nietylko hodowcy osiągają znaczne dochody, ale także tysiące robotników znajdują przyzwoite utrzymanie, przy tej na pozór mało znaczącej gałęzi gospodarczej.

Już przy wychowie samym wiele osób znajduje kawałek chleba, nie licząc w to naganiaczy, ludzi do obsługi w zakładach do tuczenia, rzeźników i tych osób, które niczem innem się nie trudnią tylko skubaniem gęsi. Tą czynnością zajmują się tam tylko kobiety, a nabierają w niej takiej wprawy, że oskubują dziennie 15 do 20 gęsi a biorą od sztuki po 15 fenigów; całodzienny zatem zarobek wynosi $2^1/_2$ do 3 marek (2 kor. 70 hal. do 3 kor. 60 hal.

W samej okolicy Oderbergu nad Odrą na przestrzeni około 20 mil kwadratowych, w tak zwanym Oderbruchu, tuczą przeszło milion gęsi rocznie, a zarobek jaki tam mają kobiety tylko ze skubania wynosi przeszło 150.000 marek. Z tej cyfry można powziąść wyobrażenie jak wielkie dochody musi przynosić tak na pozór niepokaźna gałąź gospodarcza, jeśli tylko jest prowadzona energicznie, a przytem umiejętnie. *R. Zabłocki.*

Co można jeszcze siać w ogrodzie warzywnym?

Ze wiosna jest główną porą do wykonania wszelkiego rodzaju zasiewów, to rzecz powszechnie wiadoma; mniej rozpowszechnioną jest wiadomość że niektóre rośliny warzywne korzystniej jest siać w jesieni lub pod zimę. Do tych roślin należy: cebula, czarne korzonki, marchew i pietruszka. Korzyść z takiego zasiewu jest dwojaka: 1º Mając teraz mniej zajęć aniżeli na wiosnę możemy tę czynność uskutecznić, że tak powiem bez straty czasu i nie troszczyć się już o nią na wiosnę, kiedy zawsze jest tysiąc innych robót do wykonania 2º Nasiona tych roślin potrzebują dłuższego czasu do kiełkowania; gdy je więc zasiejemy teraz, to do wiosny napęcznieją i o jakie dwa tygodnie prędzej powschodzą, niż siane na wiosnę, więc i zbiór zostaje przyspieszony o 2 tygodnie, a każdy wie co to znaczy jarzyny 2 tygodnie wcześniej na targ przywieść; wartość ich jest prawie podwójna.

Nie namyślajmy się więc długo, tam gdzie to jeszcze nie zrobione, przygotujmy grządki na 1 m. 30 cm. szerokie, na nich 6 rowków na 5 ctm. głębokości i do nich wsiejmy chociaż, po jednej grządce, marchwi, pietruszki i cebuli Gdyby po przygotowaniu grządek zaskoczył nas mróz, możemy i na zmarzniętą ziemię posiać a z przykryciem nasion poczekać aż przyjdzie odwilż, która nam pozwoli rowki grabiami zagarnąć. Co do odmian radziłbym siać z marchwi: paryską, nantejską lub duwicką, z cebuli żytawską lub holenderską, a pietruszkę zimową.

Kto jest amatorem szpinaku niech go jeszcze sieje, jeżeli zapomniał to zrobić we wrześniu. *A. Kurowski*

naucz. kr. szk. ogrod.

Zabezpieczanie róż na zimę.

Zaledwie pierwsze przymrozki w jesieni nastaną, spieszą się właściciele ogródków z przykrywaniem róż, sądząc, że im ten słaby przymrozek zaszkodzi. Przyczyną tego jest nieświadomość, że nawet delikatne róże wytrzymują do 6° R. zimna, trwalsze zaś odmiany 8° R, i że one giną w zimie nie tyle od mrozu, ile od zbytniej wilgoci i braku świeżego powietrza. A więc nie spieszmy się z przykrywaniem róż i bądźmy całkiem o nie spokojni, choćby nawet i silne przymrozki przyszły, co nie tylko ujemnie na róże nie wpłynie, ale nawet dodatnio, bo wtedy pędy róż mają czas zdrzewnieć i lepiej przezimują.

Kiedy więc i w jaki sposób przystąpimy do przykrywania róż w krótkości przedstawię. Pierwsze przymrozki jesienne przychodzą u nas koło św. Marcina, który według starodawnego twierdzenia zazwyczaj na białym koniu przyjeżdża, w tym więc czasie pomyślimy o zabezpieczeniu róż, jeśli powietrze jest suche, w razie przeciwnym czekajmy dopóki nie nastanie pogoda i ziemia cokolwiek nie obeschnie. Zanim przystąpimy do zabezpieczania róż, ogałacamy koronę z liści, któraby łatwo ulegałaby gniciu, a pędy zbyt wyrośnięte, czyniące koronę niekształtną, a utrudniające jej przykrycie usuwamy. Tę operacyę możemy i wcześniej wykonać. Następnie zginamy zwolna róże i na ukos wbitymi kołkami przymocowujemy je do ziemi, co z łatwością wykonamy, jeżeli róże prawidłowo były sadzone, to jest trochę ukośnie, w razie przeciwnym, aby róży nie złamać, podbieramy łopatą cokolwiek ziemię koło korzeni. Miejsca, gdzie korona będzie leżała, należy oczyścić z chwastów, trawy, liści i wogóle z takich materyałów, które łatwo gniją. Najlepiej nie kłaść korony na gołej ziemi, ale podścielić gałązkę choiny. Na tak przegięte róże kładziemy choinę, a dopiero gdy silniejsze mrozy nastaną, nakładamy suchych liści, a na nie, by ich wiatr nie rozrzucał, ponownie choinę. Zabezpieczać tu należy przedewszystkiem koronę, gdyż pień znosi łatwo nawet wielkie mrozy. Przykrycie do 30 cm. grube, jest tu wystarczające

Nie posiada ktoś choiny, to może z równie dobrym skutkiem przykrywać zgięte róże suchą ziemią, a na tę z nadejściem silnych mrozów nakłaść słomiastego nawozu.

Częściowe zbieranie nakrycia w czasie zimy, zwłaszcza przy jej końcu w dnie pogodne, ciepłe, wielce korzystnie wpływa na dobre przezimowanie róż gdyż dopuszczamy przez to świeże powietrze, róże się nie zaparzają i przedwcześnie nie wypuszczają pędów, któreby na wiosnę przy niewielkim przymrozku ginęły.

Obwijanie róż słomą jest najmniej polecenia godne, zwłaszcza, gdy zima nie jest mroźną, ale wilgotną, bo słoma wtedy łatwo gnije, a i myszy chętnie zakładają tu swe legowisko zimowe. *Wiktor Tabeau,*

naucz. kr. szk. ogrodn.

Hodowanie i pielęgnowanie mirtu.

Rzadko która roślina tak miłą jest amatorowi, jak mirt, który nie bywa uważany jako roślina w prostem znaczeniu: jest on czemś więcej — uszlachcony rozmaitymi stosunkami, w jakich pozostaje do życia człowieka, staje się on szanowanym wielce zabytkiem rodzinnym, jeżeli — jak się to czasem zdarza — wypielęgnowany został z gałązki, pochodzącej z wieńca ślubnego, albo gdy zostanie ofiarowany dziewczynce od chrzestnej matki, z powodu bierzmowania, pierwszej komunii i t. p.

Nie można się przeto dziwić, że w takich okolicznościach hodowcy podwójnie jest przykro, gdy taki krzew zasłabnie; nie można się dziwić, że często spotykamy się z ludźmi, którzy w tym kierunku o radę pytają i proszą.

Hodowla mirtu nie jest rzeczą wcale trudną; przeciwnie można powiedzieć, że jest łatwą, gdyż mirt nie jest wcale wymagającą rośliną. Potrzeba tylko wiedzieć, co on lubi; potrzeba wiedzieć, że nie ze wszystkimi kwiatami wazonowymi, jakie kto pielęgnuje, jednakowo obchodzić się należy. Palmy n. p. i kaktusy lubią ciepło, mirt lubi miejsca chłodne. W izbie, nieopalanej w zimie, w której atoli nie ma mrozu, albo też w skromnie opalanej, gdzie bywa 2—3° R., jest mu bardzo dobrze.

Jeżeli jednym warunkiem, jakiego mirt w zimie wymaga, jest umiarkowane ciepło, to drugim jest świeże powietrze, dlatego powinny być okna otwierane, jak często tylko da się to uskutecznić. Nawet podczas ostrej zimy zaniechać tego nie należy. Z drugiej strony nie wolno dopuścić do tego, aby w łagodne dni zimowe słońce na mirty działało, ponieważ przy podniesionej ciepłocie mogą one okazać skłonność do puszczania pędów, a w zimie mirt rosnąć nie powinien, gdyż pędy zimowe są nikłe i wypłonione (blade) i często pojawiają się na nich różne szkodniki, nawet mszyce.

Od połowy marca, jeżeli powietrze łagodne, można na rozwój pączków patrzeć już spokojnie, a nawet potrzeba im wtedy ułatwić wzrost i ustawić rośliny w oknie otwartem. W zimie podlewa się mirty rzadko, ponieważ nie rosną i przy chłodnej temperaturze wody wiele nie wydzielają. Każdego trzeciego, czwartego, piątego lub szóstego dnia dość je podlać, co zależy od doświadczenia, w jakim czasie w danych warunkach ziemia zupełnie wysycha, — ale wtedy należy je podlewawać obficie, nie tylko trochę po wierzchu.

Skoro się spostrzeże, że pączki mirtów nabrzmiewają, wtedy inaczej się rzecz ma z podlewaniem, niż w zimie; wtenczas trzeba podlewać codziennie albo przynajmniej co drugi dzień. W lecie lubią mirty miejsca lekko zacienione na powietrzu wolnem w ogrodzie, dlatego wynosi się je w połowie albo z końcem maja do ogrodu i zakopuje razem z wazonami w ziemię, tak aby brzegi wazonów były widoczne, ale przed posadzeniem trzeba zrobić w miejscu, gdzie ma stanąć wazon, głęboką okrągłą dziurę za pomocą odpowiedniego pala, ażeby w ten sposób przeszkodzić dostawaniu się robaków do wazonów przez otwory w dnie, bo chociaż kładziemy na nie skorupki, nie zawsze one tak przylegają, aby się robak nie wcisnął,

W tym czasie skrapianie obfite rano i wieczór, gdy są suche, raz na tydzień podlanie nawozowe z krowieńca, — oto wszystko, czego mirt potrzebuje, aby wzrastał należycie t. j. pięknie i prędko.

Jeżeli nie ma ogrodu, to oczywiście musi mirt zostać w pokoju, ale w takim razie proszę go nie stawiać na oknie zwróconem ku południowi, bo mu wtenczas za ciepło i za sucho, a skutkiem tego jest nawiedzany przez robactwo, mszyce, rosę miodową i mączną t. j. powłokę na liściach lśniącą i lepką, do której przyczepiają się podczas linienia się mszyc delikatne skóreczki, pokrywające liść jakby mąką. Najlepiej mu na oknie wschodniem lub zachodniem, szczególnie gdy się go na noc nie zamyka.

W jesieni wzrost znowu ustaje, a więc podlewanie ograniczyć trzeba — i znowu wracamy do tego samego postępowania w zimie po przeniesieniu mirtów do pokoju, jakie opisano powyżej.

To byłoby podstawą pielęgnowania mirtów — a teraz przejdźmy do szczegółów, w jaki sposób można sobie wyhodować z sadzonek mirty o pięknych koronach. Pytanie tu przedewszystkiem: kiedy można z sadzonek mirty rozmnażać? Czas nie bardzo nas krępuje, bo mirty rosną i darzą się, jeżeli je naszczepimy w lutym lub marcu przed puszczaniem t. j. biorąc sadzonki z twardych gałązek; mirty rosną, jeżeli zaczekamy, tak długo, dopóki świeży pęd się nie rozwinie i sadzonkę zielną, byle dość sztywną, weźmiemy; mirty rosną wreszcie, jeżeli zaczekamy, aż te nowe pędy w sierpniu lub wrześniu stwardnieją i ich do szczepienia użyjemy, ale obchodzenie się z pędami młodymi, a starszymi jest nieco odmienne. Młody pęd wytwarza prędzej korzenie, ale wymaga więcej ciepła i powietrza zamkniętego, dlatego należy taką sadzonkę przykryć dzwonem szklanym lub naczyniem jakiemkolwiek. Sadzonki z twardych pędów takiej ostrożności nie wymagają. Układa się ich po kilka albo do słoika z wodą, albo do wazonu z ziemią. Cięcie należy wykonać tuż pod listkiem, a najniższe 3 lub 4 listki usunąć. W sierpniu i wrześniu naszczepione sadzonki zakorzeniają się przez zimę w pokoju chłodnym, a obchodzimy się z niemi tak samo, jak z mirtami staremi. Naszczepione w lutym, marcu lub później stawiamy w pokoju na oknie Te zakorzeniają się w przeciągu trzech do sześciu tygodni. Wkrótce po zakorzenieniu przenosi się sadzonki do małych wazonków, napełnionych ziemią, inspektową, pomieszaną z ziemią liściową w równych częściach, ewentualnie z kompostem i piaskiem. Wazonek, mający 8—10 cm. średnicy u góry wystarcza, aby mirt przy czasowem podlewaniu nawozowem utrzymać w stanie siły do jesieni. Oczywista i tu pielęgnujemy młode rośliny najpierw w pokoju na oknie, potem na powietrzu otwartem w ogrodzie, zakopując z wazonkami w ziemię i dając im podpórki. Jeżeli można ustawić je w skrzyniach inspektowych, to jeszcze lepiej dla nich, gdyż rozwój ich wtedy silniejszy.

Rośliny z chowu wiosennego przesadza się na przyszłą wiosnę z początkiem lub w połowie marca. Gałązkom nielicznym, które mają, obcina się końce, zostawiając pęd główny, tak jak jest, aby otrzymać odpowiednią pniowi wysokość. Mirty z naszczepienia jesiennego pochodzące, zwyczajnie obficiej rozgałęzione, przesadza się również na wiosnę, ale zarazem przycina się je odpowiednio do formy, jaką sobie mieć życzymy. Chcemy mieć mirt

wysokopienny, natenczas usuwamy wszystkie gałązki boczne gładko tuż przy pniu, z wyjątkiem 3—4 górnych, które skracamy tak, ażeby zostały na nich tylko po 3 lub 4 listki, przyczem przycinamy również wierzchołek, jeżeli pień odpowiada wysokości przez nas żądanej; jeżeli nie — to go nie przycinamy; niech się wydłuża. Powiadają niektórzy hodowcy, że mirt nie powinien być wysoki, że najpiękniejsze są mirty, mające 20—25 cm. wysokości, to jednakże rzecz gustu, według którego każdy postępuje. Dla otrzymania kształtu stożkowatego, przycina się gałązki odpowiednio od dołu ku górze coraz więcej.

Mirt już w pierwszym roku rozwija się bardzo pięknie. U roślin bujnych przycinanie wiosenne nie wystarcza, dlatego należy przycinać i później, gdy gałązki na długość palca urosły, aby jak najwięcej rozgałęzień otrzymać. Następnej wiosny znowu się je przesadza, a gdzie można mieć nieco ziemi włóknistej, darniowej, trochę starej gliny, można je do poprzedniej mieszaniny dołączyć. W starym kompoście i w dobrej ziemi ogrodowej rośnie mirt także bardzo dobrze.

Jak już nadmieniono powyżej, nie potrzebuje mirt wazonów dużych; wystarcza przy każdorazowem przesadzaniu wziąć wazonki o jeden lub dwa numery większe. Jeżeli się da mirtowi tłustą ziemię, a w lecie obfity nawóz płynny, można tylko co drugi rok przesadzać.

W przycinaniu koron mirtowych nie koniecznie musimy trzymać się terminu. Jeżeli wiemy, że nam później kiedyś potrzeba będzie więcej gałązek, czy to na wieniec ślubny czy też na cel inny, natenczas czekamy i przycinamy w swoim czasie, przez co i materyał mamy potrzebny i koron nie ogałacamy.

A teraz pytanie jeszcze: Co czynić, gdy mirt opadnięty zostanie przez jakiekolwiek szkodniki? Sposób na nie bardzo prosty. Bierzemy roczyn mydła naftowego (Petroleumseife) w stosunku 1 części mydła na 15 części wody i zanurzamy w nim koronę. Wszelkie robactwo od tego ginie, a mirtowi wcale to nie szkodzi — pozostanie pięknym i zdrowym.

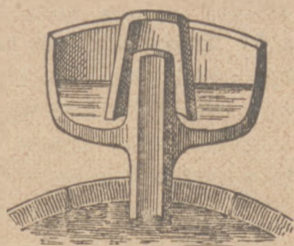
Prof. Z. Morawski.

Wyrób win owocowych i jagodowych.

(C. d.) Dłuższe ramię rurki wtyka się w otwór czopa, a pod krótsze ramię podstawia naczynie, do którego nalewa się wody do takiej wysokości, by koniec ramienia tkwił zawsze pod wodą. Czop we wronce, a także otwór w czopie uszczelnia się przez zalanie szpar: woskiem, lakiem, a w braku tychże łojem, a da się to usunąć dopiero wtedy, gdy czop i brzegi wronki są zupełnie suche.

Rurkę ochroną potrafi zrobić każdy blacharz, jeśli mu się poda jej rozmiary.

Teraz sporządzają czopy ochronne (rys. 11.) ze szteingutu lub gliny, które oddają bardzo dobre usługi, a potrafi je sporządzić każdy garncarz. Mniejszy producent jednak może się posłużyć czopem z rurką ochronną, która go będzie kosztować taniej.


Ryc. *Czop ochronny.*

Kogo nie stać i na to, ten niech uszyje woreczek wielkości kieszeni, niech go napełni czystym piaskiem i wronkę nim przykryje. Przy takiem zamknięciu otrzyma wino dobre, byleby innym warunkom uczynił zadość.

Tego rodzaju zamknięcie beczki i każdego innego naczynia z fermentującym moszczem, jest koniecznem z tego powodu, by wytwarzający się gaz (kwas węglowy) mógł się wydostawać na zewnątrz, bo inaczej rozsadziłby beczkę. Lecz na odwrót, do wnętrza beczki nie powinno się dostawać powietrze, boby mogło wnieść zarodki kwasu octowego, skutkiem czego zamiast wina otrzymalibyśmy ocet. Dlatego też przy rurce ochronnej drugie ramię rurki musi tkwić we wodzie, by do jego otworu nie dostawało się powietrze. Przy ochronnem zamknięciu rurką ma się jeszcze i tę korzyść, że można kontrolować przebieg fermentacyi, uważając na bańki gazu, które z wody uchodzą. Im szybciej i im większe bańki wydostają się nad wodę, tem silniejsza jest fermentacya.

Gdy bańki przestaną się ukazywać, wtedy fermentacya główna (burzliwa) jest już skończona, a rozpoczyna się fermentacya powolna czyli piwniczna.

Ściąganie wina z osadu (lagru). Po kilku lub kilkunastu tygodniach ustaje fermentacya burzliwa. Poznajemy to zaś po tem, że gaz się już nie wydziela a wino staje się klarownem. Drożdże i męty opadają już na spód i wytwarzają osad. Osad ten, zwany lagrem, przy dłuższem leżeniu w beczce ulega rozkładowi i psuje wino, więc je trzeba z lagru ściągnąć. W tym celu należy naprzód wiedzieć, jak gruby jest osad drożdżowy i czy wino aż do osadu jest już zupełnie sklarowane.

By to zbadać, trzeba odetkać czop ochronny i wpuścić pionowo aż do spodu beczki równy pręt n. p. z leszczyny. Tuż przy wronce robi się na pręcie znak (karb) scyzorykiem, potem się pręt zwolna wyjmuje i uważa na przeciwległym końcu jak głęboko tkwił w osadzie drożdżowym. Grubość lagru znaczy się również na pręcie, poczem wpuszcza się do beczki rurkę kauczukową, grubości małego palca, a wpuszcza się tak głęboko, by jej koniec unosił się kilka centymetrów po nad lagrem. Długość rurki da się łatwo wymiarkować z odległości obu zakarbowań na pręcie.

Gdy już rurka tkwi w beczce, wtedy bierze się do ust jej drugi koniec który powinien zwisać aż pod beczkę i ssie, a gdy się płyn dostanie do ust, zgniata się rurkę palcami i wsadza do bezbarwnej flaszki lub szklanki, by otrzymać próbkę. Gdy już dość płynu do szklanki napłynęło, ściska się koniec rurki palcami i podnosi w górę tak wysoko, by był ponad beczką, skutkiem czego płyn z rurki wyleje się do beczki i więcej wyciekać nie będzie.

Próbkę w szklance trzyma się do światła i uważa, czy płyn jest zupełnie przeźroczysty i czy nie ma w nim kłaczkowatych mętów. Skoro tak jest, mówimy, że wino się sklarowało i że można je z lagru ściągnąć, w przeciwnym razie musi jeszcze leżeć.

Jeśli wino jest czyste, w takim razie trzeba się postarać o beczkę,

któraby była o kilka litrów mniejsza od fermentacyjnej, uwzględniając to, żeby beczka nie była pełna i że pewna objętość odejdzie na lagier, który ma być oddzielony. Dla beczki fermentacyjnej n. p. 100 litrowej potrzeba będzie beczki 90 litrowej.

Do takiej beczki ściąga się wino za pomocą rurki kauczukowej, jak to powyżej opisano.

Jeśli się takiej beczki nie ma, to trzeba wino przechowywać w tej samej, w której fermentowało. W tym wypadku trzeba się postarać najpierw o naczynia, tak wielkie, by się wino mogło w nich zmieścić. Do tego celu mogą być użyte: balie, szafliki, wiadra i t. p. Rozumie się, że naczynia takie muszą być czyste i dobrze wyparzone.

Za pomocą rurki ściąga się wino z beczki do tych naczyń, następnie ustawia się beczkę na cebrzyku wronką na dół i tak długo kołysze w tę i ową stronę, dopóki się osad drożdżowy nie wyleje, poczem osad zlać do worka i przefiltrować. Potem beczkę kilkakrotnie wodą płukać, parzyć, wykadzić siarką i ustawić w piwnicy.

Do piwnicy wnosi się następnie naczynia z winem i przez lejek zlewa wino do beczki. Naturalnie beczka pełną nie będzie, więc trzeba ją dopełnić winem sklarowanem, wyfermentowanem w butlu lub we flaszkach. Po wypełnieniu aż po wronkę, wbija się stożkowaty czop dębowy lub z drzewa akacyowego. Czop powinien być długi, a to dlatego, by zawsze tkwił w płynie, tkwiąc bowiem w płynie będzie zawsze napęczniały i powietrza do środka nie wpuści.

Dojrzewanie wina w piwnicy. Piwnica gra tak ważną rolę w fabrykakacyi win, że producent na większą skalę musi się postarać o dobrą piwnicę, jeśli się nie chce narazić na straty. Piwnica dobra musi mieć następujące przymioty: ma być czysta, sucha i chłodna, ma posiadać temperaturę mniej więcej tak jednostajną, by ciepłota tak w lecie jak i w zimie nie wykazywała znacznych różnic. Dalej ma mieć dość światła i powinna być zaopatrzona w wentylatory dla przewietrzania, wreszcie ma być o tyle dobrze urządzona, by się w niej dało wygodnie pracować.

W piwnicach składowych nie wolno przechowywać żadnych materyałów cuchnących jako to: kapusty, ogórków, sera, mleka, jarzyn, nafty i t. p.

Mniejszemu producentowi wina, który je wyrabia tylko dla użytku domowego, należy być skromniejszym. Dla niego musi wystarczyć mały kącik w piwnicy obok jarzyn i innych materyałów, które mu przechowywać wypadnie. Wprawdzie nie otrzyma on produktu wyborowego, ale przy należytej troskliwości i częstem przewietrzaniu piwnicy, może osiągnąć wino wcale dobre. Sprzyjającą dlań okolicznością będzie to, że szczelność beczki chroni wino jako tako od wpływów zewnętrznych.

W lokalach ciepłych, które nie mają temperatury stałej poniżej 10° R. źle wino dojrzewa. (D. c. n.)

Czayk.

Rozmaitości.

Maks Maerker †. Dnia 1go października zmarł Maks Maerker profesor uniwersytetu w Halli, wielce zasłużony pracownik na polu rolniczej nauki. Przez trzydzieści kilka lat pracował gorliwie w rozmaitych gałęziach gospodarczych, a szczególnie w gorzelnictwie i cukrowarstwie. Dzieło jego o gorzelnictwie „Handbuch der Spiritusfabrication“ wyszło w siedmiu wydaniach i stworzyło podstawę dla umiętnego gorzelnictwa.

Łowienie kuropatw. W krajach, gdzie łowiectwo bywa prowadzone racyonalnie, wyłapują wszystkie kuropatwy z początkiem zimy, by się nie stały łupem drapieżnych zwierząt: jak lisów, kun, jastrzębi i t. p. Gdy ziemia zamarznie i pierwszy ją śnieg przyprószy wtedy na polach rozstawiają sieci. Sieci sporządzone z cienkiego szpagatu na jeden metr długie, a na jeden szerokie, naciągnięte na ramę z listew umocowują na czterech palikach, tak wysoko by kuropatwy mogły swobodnie pod nie włazić. Z trzech stron przybite są do ramy wązkie kawałki sieci, które umocowuje się do palików i te stanowią boczne ściany samołówki. Tylko z jednej strony ścianka boczna jest ruchoma i daje się zamykać jak okienka w stajni. Otwiera się ona tylko do środka, na zewnątrz nie, bo jej przeszkadzają dwa kołki, o które się opiera dolna listwa drzwiczek. Sieć zwierzchu przykrywa się słomą i drzwiczki podnosi. Przez kilka dni przynęca się kuropatwy, sypiąc ziarna pod siatkę, a także tu i owdzie koło sieci w odległości kilkudziesięciu kroków, by kuropatwy do żerowania w tem miejscu przyzwyczaić.

Skoro się zauważy, że kuropatwy ziarno z pod sieci wybierają, spuszcza się drzwiczki i sypie ziarna tylko pod sieć. Kuropatwy nie mogąc dostać ziarna przez siatkę, naciskają na drzwiczki, które się pod ich naporem uchylają, a ptaki włażą pod sieć, lecz już na zewnątrz wydostać się nie mogą. Wyłowione kuropatwy przetrzymują przez zimę w ogródkach, krytych siatką drucianną, lub na widnych poddaszach, a na wiosnę wypuszczają na wolność *Z. Czerny*.

Z życia węgorza. Węgorz jest rybą w rzekach naszych dość powszechną ale tylko w tych, które uchodzą do morza Bałtyckiego i Niemieckiego, w rzekach morza Czarnego n. p. w Dniestrze i jego dopływach węgorzy nie ma, a tłómaczą to tem, że wody morza Czarnego leżąc na terenie wulkanicznym w większej głębokości są przesycone siarkowodorem, a w takiej wodzie węgorze żyć nie mogą. Dawniej sądzono że węgorzęta lęgną się z ikry podobnie jak inne ryby; później utarło się przypuszczenie że się rodzą żywe, zwłaszcza gdy Dr. Eberhard około r. 1873 miał złapać samicę, w której wnętrzu znalazł przeszło 100 żywych węgorząt, które po wyjęciu nawet przez jakiś czas pełzały. W obecnych czasach włoscy badacze jak Calandruccio, Grassi i inni twierdzą że samica węgorza składa jaja, z których się lęgną rybki na 5 ctm. długie zwane dotychczas Leptocephalus brevirostris i że te po roku przeobrażają się w węgorze. Młode węgorze wędrują do rzek i przebywają w nich tak długo dopóki się ich organa rozrodcze nie wykształcą. We wnętrzu samic można wtedy znaleść mikroskopijnie drobne jajeczka. W tym okresie wieku wracają stare węgorze do morza i trą się w głębokości 400 metrów. Węgorze są zatem rybami wędrownemi, w młodym bowiem wieku wstępują do rzek a w dojrzałym

idą na tarło do morza, lecz nie wiadomo czy potem wracają do rzek. Sprawa ta dotychczas nie wyjaśniona. *Czayk.*

Kit do zalepiania szpar w piecach. Dwie części drobnych opiłek żelaznych zmieszać z jedną częścią sproszkowanej gliny, polać octem i ugniatać na ciasto. Kit taki twardnieje szybko, więc musi być zawsze sporządzany tuż przed samem użyciem. W wodzie się on nie rozpuszcza, ani w ogniu nie niszczeje, może być przeto użyty do zalepiania szpar w kociołkach, rurach, piecach żelaznych i kaflowych i t. p. *Bętk.*

By gwóźdź siedział tęgo. Z osadzaniem gwoździ ma się nieraz dużo przykrości, wbija się go w cegłę, to się gnie i leźć nie chce, wbija się go między cegły to nie siedzi tęgo, łatwo się ochwieje, a jeśli nie jest dość długi to za lada potrąceniem wypada wraz z obrazem, przyczem szkło się tłucze, a rama pęka. W podobnych przypadkach stosuję środek, który wyczytałem gdzieś w kalendarzu czy gazecie. Oto maczam kawałek waty w gęstym roztworze gumy i wkładam w otwór, w którym gwóźdź nie trzyma się dobrze i mocno utykam, a potem wbijam gwóźdź, który potem siedzi tak silnie, jak w drzewie. *Kowal.*

Gęś św. Marcina. Zwyczaj jedzenia gęsi w dniu św. Marcina, t. j. 11. listopada jest bardzo rozpowszechniony i stary. Św. Marcin żył w roku 316 w Starej Awaryi, za panowania Cezarów Konstantyna i Juliusza; był rodem z dzisiejszego Steinemenger na Węgrzech. Służył w wojsku rzymskiem i doszedł do wysokich odznaczeń; lecz wszystkiego zaniechawszy, przyjął chrześcijaństwo, został kapłanem i w r. 375 mianowany biskupem w Tours. Gdy go wieść doszła o tem dostojeństwie, w skromności swojej nie czując się godnym, uciekł przed zwiastunami nowiny do obórki dla gęsi przeznaczonej; ale gęsi ujrzawszy go, podniosły taki wrzask, jak niegdyć ich poprzedniczki; z powodu najścia Gallów na Kapitol i zdradziły tem obecność świętego. Malowano go też zwykle z gęsią, a na pamiątkę tego epizodu, utrwalił się zwyczaj jadania gęsi w dniu św. Marcina i ten zwyczaj do dziś dnia istnieje.

Wedle innej wersyi pochodzenie tego zwyczaju ma być takie: Starzy Germanowie zwykli byli obchodzić w jesieni po ukończeniu żniw, uroczystość sielską, podczas której składano ofiary Wotanowi z żywych stworzeń, a między innemi z gęsi.

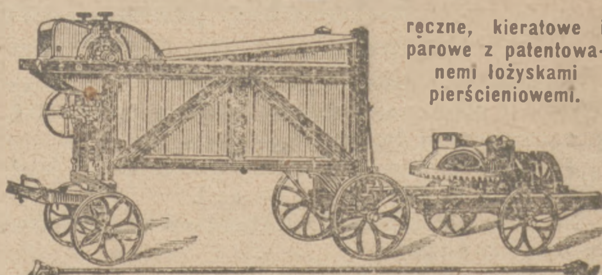
Po wprowadzeniu chrześcijaństwa, nie przeszkodzono ludowi w odprawianiu tego pogańskiego obrządku. Z czasem hekatomby innych stworzeń zamieniły się na rzezie gęsi. „Gęś św. Marcina“ odlaną ze srebra, ofiarował w roku 1171 opactwu w Corvei bogobojny Ulrych vom Smelenberg. Poprzednio już panował zwyczaj składania dziesięcin i czynszów pod postacią żywych gęsi. W niektórych miejscowościach Niemiec jadają gęsi na św. Marcina, w innych znowu gęś św. Marcina nazwana jest „gęsią świetlaną“ albowiem od św. Marcina rękodzielnicy zaczynają pracować przy świetle; majstrowa zaprasza zwykle czeladników na biesiadę i podaje gęś, otoczoną świeczkami. W Czechach panuje zwyczaj jadania gęsi na św. Marcina w samo południe, gospodarz domu po wsiach dzieli ją pomiędzy służbę w ten sposób, że parobkom i dziewczętom daje udka, aby szybciej biegali, zaś chłopcom stajennym skrzydła, aby prędzej jeździli, sam dla siebie i rodziny zachowuje piersi.

„Głos Narodu“.

Pługi stalowe 1-, 2-, 3- i 4-lemieszowe, **Brony** łąkowe i łańcuchowe, **Wałki** stalowe gładkie i pierścieniowe, **Siewniki „Agricola“** **Kosiarki** do trawy, koniczyny i **żniwiarki** do zboża, **Przetrząsacze** do siana i **Grabiarki**, **Suszarnie** patentowane do owoców i jarzyn etc.

Niezrównane, najlepsze

MŁOCARNIE



ręczne, kieratowe i parowe z patentowanemi łożyskami pierścieniowemi.

Kieraty od jednokonnych do sześciokonnych. Najnowsze młynki do czyszczenia zboża, trieury, łuskacze do kukurydzy, sieczkarnie do sieczki i buraków, śrótowniki, prasy do siana i słomy ręczne, — tak stałe jak ruchome.

Prasy do winogron, owoców i rozmaitych innych celów. **Gniotowniki** do owoców i winogron, Automatyczne, patentowane **sikawki** do niszczenia perenospory i mszyc. **Syphonia**, przenośne kuchenki kociołkowe, parniki do paszy, jakoteż wszelkie inne maszyny rolnicze, wyrabiają według najnowszych konstrukcyi i dostarczają

PH. MAYFARTHA i Spki

ces. i król. wyłącznie uprzyw.

fabryki maszyn rolniczych, lejarnie i kuźnice parowe.

Wiedeń, II/I Taborstrasse, Nr. 71.

Rok założenia fabryk 1872. — Robotników 750. — Wyroby premiowane przeszło 450 medalami złotymi, srebrnymi i bronzowymi na wszystkich większych wystawach. — Dokładne katalogi i liczne uznania przesyłamy darmo. — Zastępcy i odsprzedawcy pożądani.

Do nabycia:

„Praktyczny Poradnik przy wyrobie win owocowych i jagodowych“

z rycinami w tekscie.

Opracował na podstawie własnych doświadczeń, Prof. **T. Czaykowski.** Cena egzemplarza **35** ct. bez porta poczt. Nabywać można w Administracyi „Głosu rolniczego“ w Tarnowie. Zamówienia przekazem na 40 ct.



Zwierzynę żywą!



Żywe kuropatwy, bażanty, zające, sarny, jelenie, dzikie króliki, puhacze i wszelkie inne zwierzęta dzikie kupuje, płacąc wysokie ceny.



O. FRANK

Dom eksportowy dla żywej zwierzyny zarazem handel żwierzętami.

Wiedeń, IV., Waaggasse 12.

Dostarcza żywej zwierzyny wszelkiego rodzaju i pierwszorzędnej jakości.

Illustrowany katalog z niezbędnym poradnikiem dla myśliwych i amatorów łowiectwa wysyła **darmo i opłatnie**. Do łowienia zajęcy dostarcza sieci, zaś do transportowania kuropatw i bażantów wysyła klatki opłatnie.

Drukiem Józefa Pisza w Tarnowie.